



## REVISTA

### JUVENTUD Y CIENCIA SOLIDARIA:

En el camino de la investigación

# PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE DELICIOSOS POSTRES CON CREMA DE LECHE

Rosa Breatriz Tamay Puli



**Rosa Breatriz Tamay Puli**, tengo 17 años y estudio en la Unidad Educativa Huayrapungo de la comunidad Huayrapungo del cantón Cañar. Estoy en el segundo año de Bachillerato, especialidad Industrialización de productos alimenticios. Mis pasatiempos son escuchar música, bailar, dibujar, tejer a mano y leer. Mi plato favorito es el arroz con menestra. Me gusta tener amigos que me acepten como soy.

## Resumen

En este artículo se explica el resultado de uno de los proyectos que se realizó con mis compañeros de la Unidad Educativa Huayrapungo.

El emprendimiento consiste en unos deliciosos postres de frutas con crema de leche realizados con todas las medidas de salubridad y de bioseguridad; además, se pretende que todos los lectores puedan seguir y replicar esta receta en cada una de sus casas

**Palabras clave:** leche, preparación, frutas, experimentación

## Explicación del tema

En las prácticas de laboratorio del segundo año de Bachillerato en la especialidad Industrialización de productos alimenticios de la Unidad Educativa Huayrapungo, se han generado algunos proyectos con los productos derivados de la leche, lo que nos ha permitido a los estudiantes empezar con el emprendimiento de estos productos, mediante la comercialización de estos a los habitantes de la comunidad.

El valor de cada uno de los postres estuvo en \$1, obteniendo ganancias del 28 %, ya que en conjunto con mis compañeros hemos invertido \$25 y se produjeron

32 vasitos de postres, es decir, se obtuvo de ganancia \$7.

Con la producción de este producto se creó algo novedoso y nuevo para las personas de la comunidad de Huayrapungo, la venta se realizó con todas las medidas de bioseguridad en el bar de la Unidad Educativa, como se indica en las Figuras 8 y 9. Cabe recalcar que Huayrapungo es una de las comunidades con más producción lechera del cantón Cañar, de ahí se deriva que en las prácticas de laboratorio aprendamos la importancia del consumo y producción de los productos lácteos, siendo uno de los más conocidos la crema de leche.

Razón por la cual en esta ocasión se describe el resultado de una práctica de laboratorio en la cual trabajaron 25 alumnos.

### Comunicando lo aprendido

Como teoría los docentes nos han enseñado que la crema de leche o nata se conoce como el elemento graso de la leche.

La crema es de consistencia espesa y de color amarillo que se queda en la superficie de la leche, cuando la leche está en estado natural y puro, es decir, recién ordeñada debemos dejarla reposar en la congeladora para que se forme en su superficie esta capa de crema [1].

La crema de leche se emplea mucho en repostería y en diferentes preparaciones de cocina, debido a la riqueza de su sabor y a que es muy versátil. A continuación, se recomiendan algunas recetas de postres en las cuales se utilizan crema de leche [2]:

- Pastel de crema de leche y chocolate
- Pastel de crema de nuez
- Pastel de coco con crema de leche

### Beneficios del consumo de la crema de leche

La crema es una gran fuente de vitamina A, además de poseer vitamina D, potasio y calcio (en menores proporciones que en la leche); a diferencia de la leche, el yogur y los quesos, la crema concentra mucha grasa y calorías, y es una fuente de proteínas al igual que los demás alimentos del grupo lácteo [3].

### Beneficios del consumo de la crema de leche

A continuación, explicaré cómo hacer la receta para un postre de crema de leche con chocolate, que hemos obtenido en la práctica de laboratorio.

Para realizar los postres se necesitan los siguientes ingredientes:

1. 4 fundas de 900 ml de crema de leche
2. 10 manzanas
3. 1 piña
4. 12 peras
5. 50 uvas
6. 10 paquetes de galletas de chocolate

### Procedimiento:

Primero se debe verter la crema en un recipiente limpio y sin agua, en el cual se debe batir solo con el batidor hasta que la crema de leche esté amarilla.

Machacar las galletas de chocolate y mezclar con la crema batida.

Picar en cuadritos cada una de las frutas.

Finalmente, colocar en vasos descartables las frutas picadas y encima poner la mezcla de las galletas con la crema.



**Figura 1.** Ingredientes  
Fuente: Autora



**Figura 2.** Batir la crema  
Fuente: Autora



**Figura 5.** Picado de las frutas  
Fuente: Autora



**Figura 3.** Machacar las galletas  
Fuente: Autora



**Figura 6.** Presentación del postre  
Fuente: Autora



**Figura 4.** Picar de las frutas  
Fuente: Autora



**Figura 7.** Postres listos para comercialización  
Fuente: Autora



**Figura 8.** Comercialización de los postres  
Fuente: Autora



**Figura 9.** Comercialización de los postres a los habitantes de la comunidad  
Fuente: Autora

## Conclusiones

Como se puede ver en los antecedentes, ingredientes y preparación, la crema de leche es un producto muy

saludable y nutritivo, se lo puede consumir batida o no debido a su agradable sabor y que el consumo de la leche trae beneficios para la salud ya que contiene vitaminas y minerales.

En esta práctica se pudo hacer una receta fácil con ingredientes que encontramos a diario en nuestros hogares, además de que aprendimos a emprender en nuestra propia comunidad con la comercialización de este tipo de productos, lo que ha generado alegría y motivación en la producción y comercialización de más productos como estos aprendidos a partir de las prácticas de laboratorio.

Para la realización de este artículo realicé una investigación en páginas web, agregando un poco más de lo que me explicaron mis docentes en clases.

## Agradecimientos

Quiero agradecer a la Universidad Politécnica Salesiana, por darme la tercera oportunidad de escribir y contar mi experiencia de las prácticas que he aprendido en clases.

*¡Muchas gracias!*

## Referencias

- [1] Viviendo la salud. (2019). «Nata o crema de leche: qué es y tipos (batida, líquida, para montar, agria)». [Internet]. Disponible en [shorturl.at/nsBW5](http://shorturl.at/nsBW5)
- [2] Solo postres.com. (2012). «Qué es la crema de leche o nata y algunas recetas». [Internet]. Disponible en [shorturl.at/kyOQU](http://shorturl.at/kyOQU)
- [3] Gabriela Gottau. (2019). «La nata, ¿un alimento saludable en nuestra dieta?». [Internet]. Disponible en [shorturl.at/nwEK2](http://shorturl.at/nwEK2)